

A-26 冷凍食品の調理科学的研究(第2報) 蒸物, 焼物について.

立正女大短大 岩村泰子 ○堀田栄子 高橋千代子

東京学芸大 元山 正

目的 先に著者の一人が冷凍調理食品の揚物類の汚染状況と調理条件を衛生細菌学の立場から検討し報告した。今回は冷凍調理食品の蒸物(茶わん蒸, シュウマイ,) 焼物(ハンバーグ, ギョウザ, ピザパイ, グラタン)の衛生状態と, これらを調理したときの細菌数の残存ならぬに内部温度について検討を行なった。

方法 検体は都内のデパート, マーケットで購入し, -20°C に貯蔵した。同一の袋より汚染状況をみるものと, 調理条件を検討するものとも用いた。検体は 10g を採取し, 生理的食塩水を加えてホモジナイズし, 段階希釈を行なった。生菌数は普通寒天培養法により, 大腸菌群数はB.G.L.B培地によりM.P.N法で算出した。調理条件は, 各食品により設定し, 内部温度を測定しながら調理したのち, 細菌数の残存を冷凍のものと比較した。

結果 今回の冷凍調理食品の汚染状況は生菌数で見ると, シュウマイ, ギョウザは $10^2/\text{g}$, ハンバーグ, ピザパイ, グラタンは $10^3\sim 10^8/\text{g}$, 茶わん蒸は $10^2/\text{g}$ に多く分布していた。大腸菌群はシュウマイ, ギョウザは検出されず, ハンバーグ43検体中4例, ピザパイ48検体中17例, 茶わん蒸16検体中8例に検出された。調理による生菌数の残存はシュウマイは蒸し時間10分で0になり, ハンバーグも焼き時間10分で $10^2/\text{g}$ 以下であったが, グラタンは天火 $200\sim 250^{\circ}\text{C}$ で30分焼いても冷凍のものと同程度と殆んど変りなく生菌数が残存した。ピザパイも種類によっては天火 $150\sim 200^{\circ}\text{C}$ 10分で 10^2 残存するものもかなりあった。大腸菌群は調理によりいずれの食品も0となった。